

Entre tradition et modernité

Pour des raisons purement géographiques, la cuisine allemande est plus consistante que la cuisine française.

La situation septentrionale du pays poussa les habitants à cuisiner en hiver des plats particulièrement nourrissants.

Aujourd'hui encore, les Allemands continuent d'apprécier les accompagnements bourratifs.

Mais le pays est partagé en deux : au Nord règne la pomme de terre, au Sud les « Knödel », « Spätzle » et autres sortes de pâtes.

À l'est du Rhin, les restaurants traditionnels sont cependant devenus très rares.

Les Allemands sont les plus grands voyageurs du monde et en matière de cuisine aussi, ils apprécient les contrées exotiques.

La Bavière, seule région à être restée conservatrice, continue à servir des *Weißwürste* (saucisse typiquement bavaroise) et des *Schweinshaxen* (jarret de porc).

La France quant à elle aime la tradition.

Que ce soit à la campagne ou en ville, il est très facile de trouver un restaurant traditionnel, et ceux-ci sont toujours bien remplis.

Mais il est cependant rare de trouver escargots et cuisses de grenouille sur la carte.

La cuisine française classique est simple : un œuf mayonnaise en entrée, une viande en plat principal et une compote de fruits en dessert, voici le repas français traditionnel.

Traduction (proposition)

Zwischen Tradition und Moderne

Aus rein geografischen Gründen ist die deutsche Küche deftiger als die französische.

Die nördlichere Lage zwang die Bewohner früher dazu, im Winter besonders reichhaltig zu kochen. Ihre Sättigungsbeilagen lieben die Deutschen auch heute noch sehr.

Das Land ist allerdings zwiegespalten: während der Norden einig Kartoffelland ist, wird der Süden von Knödeln, Spätzle und anderen Nudeln regiert.

Traditionelle Restaurants muss man östlich des Rheins jedoch mittlerweile mit der Lupe suchen. Das reisefreudigste Land der Welt begibt sich auch in der Küche gerne in exotische Gefilde.

Einzig Bayern zeigt sich konservativ und serviert weiter Weißwürste und Schweinshaxen.

Frankreich hingegen schätzt die Tradition.

Egal ob auf dem Land oder in der Stadt: Ein gutbürgerliches Restaurant ist immer schnell gefunden und stets hoch frequentiert.

Schnecken und Froschschenkel wird man allerdings auch hier nur selten auf der Speisekarte entdecken.

Die klassische französische Küche ist einfach: Ein Ei mit Mayonnaise als Vorspeise, ein schönes Stück Fleisch als Hauptgericht und ein Früchtekompott zum Nachtisch – so sieht ein typisch französisches Menü aus.